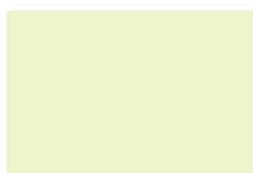
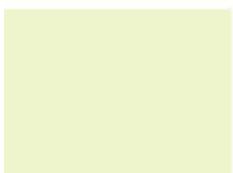
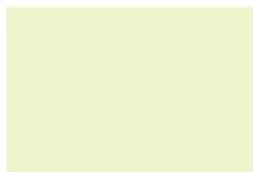




食品行业资讯

Food Industry Information

关注行业资讯 助力企业发展



2015 02

月刊 总第9期

主 办：方圆标志认证集团有限公司 事业发展部
主 编：张文斌
责任编辑：赵芙钗
封面设计：郝 娟
投稿邮箱：zfc@cqm.com.cn
客服热线：010-88415098



亲爱的读者，本刊是专为方圆客户提供的公益性电子期刊，未经许可不得用作其他商业用途。为了给您带来更多的服务，我们将不断努力，丰富期刊内容。

同时，我们的进步也离不开您的支持和帮助，本刊诚征来稿，具体要求如下：

1. 题材与食品行业有关，体裁不限；
2. 形式可以是原创，也可以是编译（请注明）；
3. 来稿为公益性投稿；
4. 来稿请注明联系方式，以便我们和您联系；
5. 若您对本刊有任何要求、意见和建议也请提出。



目 录

【新闻资讯】	2
天津狗不理进军咖啡市场 5年内开 200家连锁店	2
贝因美引资恒天然获批 创始人谢宏高调露面	3
国药集团战略入股金活医药 19日签订合作框架	5
肯德基推出现磨咖啡 快餐巨头争相杀入咖啡市场	6
【食品安全】	8
青岛：思念水饺吃出烟头 嵌在肉馅中呈絮状	8
麦当劳日本门店问题频发 顾客从炸薯条中吃出牙齿	10
美国男子就餐乳制品过敏 索赔 1.8万美金	12
新加坡一火锅店中吃出死老鼠后遭停业整顿	13
【动态公告】	14
关于废止《预包装饮料酒标签通则》等 13项国家标准的公告（2014年第 31号）	14
国家卫生计生委办公厅关于征求《食品安全国家标准 速冻食品生产卫生规范》等 4项食品安全国家标准和 1项标准修改单（征求意见稿）意见的函	15
关于《食用淀粉及淀粉制品生产管理规范》（征求意见稿）国家标准征求意见的通知	16
中国绿色食品发展中心关于印发《绿色食品产品适用标准目录》（2015版）的通知	18
食品级别双氧水获合法身份可在食品加工过程使用	19
《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298-2014）问答	20
出口预警	23
【分享天地】	23
新版良好农业规范国家标准水产类变化及解读	23
基于 HACCP 蛋鸡无公害生产技术	28
【轻松时刻】	36
年末饭局：八种食物助你护肠排毒	36



【新闻资讯】

天津狗不理进军咖啡市场 5年内开200家连锁店



拥有超过150年历史的中华老字号——天津狗不理集团21日宣布，成功获得澳大利亚最大的咖啡连锁品牌高乐雅在中国的永久使用权。这意味着狗不理成为这个国际知名品牌在中国市场的“主人”，成为狗不理拓展中国本土餐饮市场的利器。

天津狗不理集团董事长张彦森介绍，企业早在2012年底就开始与总部位于澳大利亚的高乐雅咖啡国际有限公司进行初步接触，经过将近两年的艰苦谈判，终于在2014年12月25日签署知识产权许可协议：狗不理集团旗下的全资子公司天津森永泰餐饮有限公司成为高乐雅品牌在中国唯一永久的品牌使用者。由于该企业是澳大利亚上市公司，在履行完相关手续后，双方在1月21日共同对外披露成功收购事项。

“我国咖啡消费市场每年增长15%左右，远远高于国际市场每年2%的增长速度。”张彦森说，据权威研究报告称，2012年我国的咖啡消费大约为700亿元人民币(6.2112, 0.0000, 0.00%)，未来5年咖啡消费将突破1500亿元人民币。正是看好咖啡市场的前景，狗不理集团才下决心进军这一领域。

高乐雅咖啡1979年起源于美国芝加哥，发展于澳大利亚，目前是澳大利亚最大的咖啡连锁品牌，也是世界最大的咖啡连锁五强之一。旗下零售产品包括60多款咖啡豆、咖啡胶囊，各式手工制作的热冷咖啡、糕点及商品。高乐雅咖啡在42个国家和地区的机场、购物中心、社区有1000多家门店。在中国的上海、四川和天津也有12家店。



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP

据了解，狗不理集团成为高乐雅品牌在中国的“主人”后，将采取商业合作和连锁经营的方式拓展市场，预计今后5年可新开连锁门店200家。

天津狗不理集团股份有限公司是兼具餐饮、食品工业、物流配送等多业态的企业集团，2014年营业收入约10亿元，其拥有的“狗不理”品牌具有150多年历史，是中国驰名商标、中华老字号，狗不理包子技艺被评为中华非物质文化遗产。

(转载于 新浪财经)

贝因美引资恒天然获批 创始人谢宏高调露面

贝因美引入恒天然作为战略投资者的申请已获得商务部批准，已复牌，关于两者未来的合作，以及很久没有消息的贝因美创始人谢宏近日高调露面发表演讲，凡此种种都引发市场的诸多猜测。



恒天然不谋求控制权

根据贝因美婴童食品股份有限公司1月9日发布的公告，该公司于1月8日收到浙江省商务厅转发的《商务部关于原则同意恒天然乳品(香港)有限公司战略投资贝因美婴童食品股份有限公司的批复》：商务部同意恒天然乳品(香港)有限公司战略投资贝因美，要约收购贝因美公开发行的A股普通股，收购数量不超过公司已发行股份的20%。

此前在2014年9月，贝因美曾宣布，“恒天然(香港)有限公司最高出资36.81亿元拟以18元/股要约收购不高于2.05亿股公司股份，占总股本20%。”贝因美和恒天然将在共同投资建设牧场、总代理协议、未来的合作扩展、优先合作权、新西兰和澳大利亚供应链发展、知识产权等方面展开合作。值得注意的是，恒天然集团承诺其自身及其关联方不谋求公司控制权。



恒天然中国相关负责人表示，“恒天然下一步将继续向相关部门申报，获批后将履行对贝因美 20% 股份的收购要约，随着合作的不断推进，恒天然将进一步提供最新情况。”但对于接下来合作的细节，恒天然方面并未透露，而贝因美方面也强调披露内容“尽在公告中”。

乳业咨询机构普天盛道董事长雷永军分析，“这是一个双赢的合作，在现阶段乳业格局下，对于贝因美来说，需要找一个强有力的靠山，对于恒天然来说，与熟悉中国奶粉市场的企业合作是一个不错的选择。恒天然加速对中国市场的布局，将引发婴幼儿市场的进一步竞争，这几年中国的养殖业大滑坡，主要原因是因为大量进口奶粉的冲击，这与作为贸易公司的恒天然有很大关系。”

贝因美创始人高调露面

根据贝因美此前发布的 2014 年三季报，去年 1~9 月，公司实现营收 34.41 亿元，同比下降 25.77%；归属于上市公司股东的净利润为 1.35 亿元，同比下降 73.15%。贝因美方面同时预计，2014 年度净利润为 0 至 3.61 亿元，同比下降 100% 至 50%。对于目前遇到的困境，贝因美官方对外表示，“行业集中整合还需要一个漫长的过程，未来 2~3 年奶粉企业压力都很大。行业环境很复杂，竞争更趋激烈，可以说是前所未有的竞争环境。据报道，如今获准进入的婴幼儿奶粉品牌有 1686 家，从数量来看有增无减。”有贝因美的内部人士则透露，因为市场的变化，贝因美的库存一度比较厉害，从 2013 年年底开始都在去库存，因此费用较高。

瑞银最新发布研报认为贝因美基本复苏，“贝因美已经走过最困难的时期，库存基本上降低到较低水平，库存天数从年初的 70 天左右下降至目前的 40 天左右，其次产品结构基本上调整到位，预计冠军宝贝(中档产品)14 年全年销售下降 40% 左右，但爱+(中高档产品)仍有 5% 左右增长，此外经销商利润有所恢复。”尽管如此，瑞银还是将贝因美股票评级调低至“中性”。为何？许久未公开露面的贝因美创始人谢宏也于近日高调露面，于 1 月 10 日在香港中文大学 EMBA 中心发表演讲，此举引发资本市场关于未来贝因美是否会由谢宏重新掌舵的联想。

(转载于 新浪财经)



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP

国药集团战略入股金活医药 19 日签订合作框架

1月19日消息，去年9月，中国医药(17.56, 0.00, 0.00%)集团总公司(以下简称国药集团)旗下基金国药集团资本管理有限公司(以下简称国药资本)入股金活医药集团有限公司。双方已正式签订合作协议，将在产品、渠道和零售终端方面进行整合，国药资本还将帮助金活医药收购打造电商平台。

2014年9月份，金活医药引入国药资本成为战略投资者，藉此推动金活医药快速扩大业务规模。当前国药资本持有金活医药124,437,750股股份，约占金活医药经扩大已发行股本的18.17%。

双方已在北京签订了正式战略合作框架协议，欲在产品分销、并购、电子商务方面展开合作。



中国医药集团

根据协议内容，金活医药将可通过国药集团的分销渠道(包括药房及医院)销售其代理的品牌及新产品。同时，国药资本将协助金活医药从国药集团的产品组合中挑选合适的 OTC 药品、保健产品及医疗器械，并结合金活医药的营销能力和国药集团的分销网络，发挥协同效应。

另外，国药资本还将协助金活医药物色合适的潜在收购目标，包括电子商务提供商、临床推广服务提供商及上游生产商，其中特别提到，国药资本将协助金活医药塑造电子商务及移动互联网服务平台。

事实上，金活医药早就开始电商领域的尝试，此前，金活医药已在深圳前海建立跨境电子商务平台及全国医药物流中心，未来还将建立医疗供应链融资服务，整合线上线下资源。“电子商务是趋势，不可更改，必须顺着趋势走。”



金活医药主要在中国从事品牌进口药品及保健品的分销。按进口总值计，金活医药于 2010-2012 年为中国药品及保健品 100 强进口商之一，现有分销网络覆盖全国除新疆、西藏外的所有地区，覆盖零售门店超 70000 家。

而作为投资方，国药集团是国资委旗下国内最大的医疗健康产业平台，旗下国药资本针对中国医疗健康领域进行投资，投资项目涵盖中药、医疗器械、医疗服务、医药保健、医药电商等医疗健康全行业。

今年 7 月，国资委选择了 6 家央企作为混合所有制改革试点，并赋予这些企业在进行新的投资和处置资产方面更多的自主权。国药集团也是其中之一。国药资本方面也表示，此次合作是“趁着混合经济政策红利，结合自身资源，优化双方在医疗行业的布局。”

(转载于 新浪财经)

肯德基推出现磨咖啡 快餐巨头争相杀入咖啡市场

继上海之后，北京超过 300 家肯德基餐厅从上周开始售卖现磨咖啡系列产品。随着麦当劳肯德基两大快餐巨头争先进入咖啡市场，以星巴克为代表的传统咖啡连锁店受到越来越多的挑战。

现磨咖啡 售价 10 元起

此次肯德基推出的现磨咖啡系列，采用了 100% 阿拉比卡咖啡豆，每一杯都是现场研磨，以适当的粉磨细度、萃取时间和水温，保存咖啡豆最本色的醇香。在北三环附近一家肯德基餐厅，记者看到价目表上显示，最便宜的小杯美式咖啡售价是 10 元，大杯摩卡售价最高，为 19 元。在不远处的一家麦咖啡，最便宜的小杯卡布奇诺为 12 元，大部分中杯产





品集中在 13 至 19 元的价格区间，大杯则在 20 多元。与主打 30 元价位的星巴克相比，肯德基和麦咖啡显然具有一定的优势。

消费者用舌头投票选出好咖啡

据肯德基品牌企划副总裁何勇介绍说，2015 年，肯德基将在不少于 20 个城市的 1000 家餐厅陆续推出现磨咖啡系列。实际上，最近几年肯德基一直在关注咖啡市场的变化。早在 2009 年开始，上海、北京等地的肯德基餐厅里就不断出现过现磨咖啡的身影。肯德基低调地尝试着不同的咖啡豆、咖啡机和不同的工艺，一直在摸索着最能代表肯德基希望奉献给消费者的那杯好咖啡。这期间，肯德基至少前后推出了四个系列的咖啡产品。

最“纠结”的选择就是在有着漂亮外观的拉花系列和口味香浓均衡的现磨系列之间做决定。经过多次消费者测试，包括概念测试、口味盲测后，肯德基在 2013 年 5 月，从北京、上海各选择了类型相似的餐厅，进行了两个产品系列的同步实测，让消费者做选择。其后的消费者调研和销售数据显示，现磨咖啡系列凭借新鲜现磨的优质原料、浓郁顺滑的口感和优良的性价比，赢得了消费者的偏爱。何勇表示，现在肯德基推出的这杯好咖啡是由消费者的舌头投票的结果。

一杯咖啡 让快餐厅慢下来

肯德基及其竞争对手麦当劳一直被视为快餐代表，但随着双方争相进入咖啡市场，这些传统观念中的快餐厅正在渐渐“慢”下来。从 2014 年起，肯德基推出以“Dining Room”为设计理念的新餐厅，摒弃了传统快餐的风格，用定制的挂画、低垂的筒灯、绿色植物隔断和长条大吧台等元素打造的“家里的餐厅”，为消费者营造了快慢自如的用餐环境。现磨咖啡也被外界视为餐厅变化的一部分。何勇透露，截至 2014 年底，肯德基已在全国开出了 370 多家新理念餐厅。2015 年新开出的肯德基餐厅都将采用新理念，旧餐厅的改造也将加快速度。

(转载于 中国食品科技网)



【食品安全】

青岛：思念水饺吃出烟头 嵌在肉馅中呈絮状

“思念”水饺现烟头

2015年1月13日，青岛即墨任女士向记者反映，自己于1月12日在即墨家佳源超市购买了一包思念牌猪肉白菜灌汤水饺，打算作为当晚晚餐。然而任女士与丈夫吃晚饭时，任女士的丈夫感觉其中一只水饺不太对劲，仔细一看，水饺的馅里夹着一个烟头，烟头包裹在饺子馅中，已被泡烂。任女士的丈夫顿时感到一阵恶心，随后就开始呕吐。“吃水饺能吃出烟头，太恶心了，这还是大超市里买的大品牌。”任女士说。另据任女士介绍，当天晚上，任女士的丈夫一直在呕吐。

13日上午，任女士带着吃出烟头的水饺来到即墨家佳源超市，向超市讨要说法。据任女士介绍，超市的工作人员答应赔偿200元。“我提出了赔偿2000元，然后给我们去医院做检查，并且道歉。超市的人却说最多给我200元，我丈夫后来呕至吐血，又因为这个事情，耽误了一天的工作，这么大的超市，食品的安全出现了问题，仅仅200元就把消费者打发了，以后再出现这种问题呢？”任女士说。

另据任女士介绍，1月13日下午4时许，家佳源超市回复了任女士。任女士对记者说：“他们说厂家下午来人，我从下午4点多等到晚上8点多，也没见到有人出面解决问题。作为知名的企业，出现问题以后，连最起码的态度都没有，这两家公司的做法太让消费者寒心了。”任女士说。



超市均未正面回应

据青岛华联商厦介绍，即墨家佳源超市隶属于青岛华联商厦，随后记者联系了青岛华联商厦，想要了解此次事件的具体情况及其进展，华联商厦总



服务台的工作人员对记者表示：“会将情况向上级汇报，由专人向记者介绍情况。”

但是，记者并没有等到青岛华联商厦或即墨家佳源超市工作人员的联系电话，当记者第二次联系到青岛华联商厦总服务台时，工作人员说：“已经将情况向领导汇报，会有工作人员与你联系，如果没联系就先等一下。”

之后，记者又联系了家佳源超市的服务台，得到的答复几乎与华联商厦服务台一样：向领导汇报，稍后作出答复。记者又拨打了家佳源超市一张姓经理的手机，对方处于关机状态。后来，记者通过任女士，联系到了家佳源超市张经理，起初张经理执意不接记者的采访电话，在任女士的多次质问下，张经理才最终接了电话，仅说了一句“明天工商局来解决”就挂断了电话。

思念食品：情况需核实后下结论

记者又联系了此次事件的另外一方——郑州思念食品有限公司（下称思念食品），就此次事件询问了相关的问题。

据思念食品 8012 号工作人员介绍，事件发生以后，思念食品就派人赶往了青岛即墨家佳源超市。“我们联系了离青岛最近的业务员，业务员将会赶到即墨家佳源超市，对问题产品进行拍照取证，核对生产日期和批号，然后传回公司总部，公司总部根据传回的资料将先进行自查，调取当日的监控录像。最终，会给消费者一个答复。”

记者询问：生产过程中是否可能会出现员工不小心将烟头掉到水饺馅中，该工作人员回应称：“这个还需要核实情况后才能下结论，一般不会出现这种情况，车间内是不允许带烟进入的，而且管控过程中，烟头大小的东西根本过不了检查。”

何时会有结论，该工作人员则表示，需要核实以后，才能确定。届时会有专门处理此事件的工作人员进行答复。

14 日上午，任女士告诉记者，已经拨打了“12331”热线，向即墨市食品药品监督管理局举报，由执法部门进行鉴定，帮助消费者维权。随后，记者采访了即墨市食品药品监督管理局，据办公室工作人员介绍：“我们已经派人对此事进行调查，按照流程 and 规定，需要 5 个工作日以后出结果。”



维权困难需要多方佐证

针对此次事件，记者咨询了山东德衡律师事务所的任辉律师，任律师对此次事件做了分析后，对记者说：“根据《新消法》的规定，除商家的承诺赔偿之外，一般情况下，是对消费者进行三倍赔偿，但是不排除知名企业可能会顾及到企业形象，根据情况提高对消费者的赔偿额度。”

另外，任律师也表示，近几年食品安全问题的案例屡有发生，作为消费者，应该了解并且掌握维权的方式方法，任律师说：“一般有这么几种方法，第一个是双方协商，通过协商商定如何赔偿；第二个是拨 12315、12331 等投诉电话，由工商局和食药管理局介入进行维权；第三个是诉诸法律，通过法律手段维护自身利益。”

任律师还特别强调了诉诸法律的事宜，据任律师介绍，上述三点中，诉诸法律是最困难的，困难点在于搜取有力的证据。“第一，消费者要提供商品信息的相关证据，比如发票；第二，要能证明商品确实存在问题，以任女士的事件为例，就是能够提供证明水饺中有烟头的证据或者厂家和超市承认水饺中有烟头。”任律师说。

但是，据任律师介绍，普通消费者一般没有搜证的意识，要获取商品存在问题的证据很困难，尤其是已经开了封的商品搜证更加困难。任律师建议消费者：在维权取证时，尽量全程拍照录音，以便可能获取更多的有力证据。

(转载于 食品伙伴网)

麦当劳日本门店问题频发 顾客从炸薯条中吃出牙齿

一名日本顾客在麦当劳餐厅用餐时，从炸薯条中吃出一颗牙齿，引发舆论高度关注。麦当劳控股（日本）公司副总裁青木岳彦 7 日就这一事件致歉，但坚称类似事件只是“个案”。



日本媒体报道,一名女子在大阪的麦当劳餐厅用餐时发现牙齿,餐厅经理随后登门致歉。餐厅的歉意难以令女子消气,一想到自己年幼的孩子可能吃到牙齿并被噎住,这名女子就非常后怕。

按麦当劳说法,薯条原料在产地美国遭污染的可能性不大,而餐厅也没有发现哪名员工最近缺了牙齿。至于牙齿混入炸薯条的原因,麦当劳方面仍在调查。



青木岳彦在7日举行的新闻发布会上说:“我们为造成这些不便和困扰深表歉意”。

“个案”频发

麦当劳在日本的门店近来多次曝出食品质量问题。去年12月,一名儿童在食用冰激凌新地时,嘴部被新地内的塑料片划伤。麦当劳事后回应,塑料为新地机组装时落入机器内。

另两起食品异物事件中,消费者在麦乐鸡块中吃出塑料,一块是蓝色,一块透明。麦当劳管理人员说,蓝色的塑料可能是在麦乐鸡块生产过程中混入,而透明塑料的材质不是麦当劳所使用的类型。

青木岳彦承认,麦当劳销售的食品中出现过异物情况,包括“麦满分”汉堡中发现塑料。不过,这些是“个案”,麦当劳的食品安全管理不存在系统性问题。

青木岳彦拒绝说明共有多少起异物事件。他说:“我们的目标是实现零状况。我们正竭尽全力处理这些问题,一个接一个地处理。”

青木岳彦称,他相信麦当劳食品的质量。“我仍会食用麦乐鸡,我也会给我的孩子们买麦乐鸡。这点毫无疑问。”

业绩堪忧



近期的异物风波是对日本麦当劳公司的一大打击。受去年麦当劳供应商中国上海福喜食品有限公司使用“过期肉”事件影响，麦当劳在日本的销售额大幅下滑。

“过期肉”事件曝光后，日本麦当劳公司7月停售了所有使用上海福喜的产品。考虑到消费者的担忧，日本麦当劳还停止从中国进口鸡肉，转而通过泰国供应商采购。日本麦当劳公司2013年所需鸡肉的38%来自上海福喜。

日本麦当劳公司去年10月预计，2014年将净损失1.43亿美元，为11年来首次出现净损失。

麦当劳在日本的门店数量超过3000家。日本麦当劳公司已经表示，将采取更多措施确保食品安全，如严格监督供应商。

(转载于 食品伙伴网)

美国男子就餐乳制品过敏 索赔 1.8 万美金

据外媒报道，美国一名男子对乳制品严重过敏，去年在波特兰一家牛排餐厅吃下明虾意大利面后，出现严重食物过敏症状被送医。现在男子起诉餐厅，索赔1.8万美金。

据悉，涉事餐厅名为“波特兰顶级”（Portland Prime）餐厅。1月初，亨希尔（Shawn Henschel）向俄勒冈州蒙诺玛郡法院发起诉讼，称2014年8月前往用餐时，向服务员强调自己对乳制品严重过敏，结果餐厅虽表示不使用乳制品，但他吃到的明虾意大利面竟含奶油。

诉状指出，亨希尔吃了明虾之后开始身体不适，与女友匆忙离开餐厅，他也察觉喉咙肿胀，呼吸困难，心跳加快，皮肤起疹并发痒。他的女友紧急为他注射随身携带的肾上腺素（epinephrine），并将他送往急诊。

亨希尔要求餐厅赔偿3176元医药费、损失薪资301美元，还有15000美元



的精神赔偿。然而这家餐厅的保险公司对媒体表示，餐厅非常重视质量，从未发生类似事件，这是一起意外。

(转载于 食品伙伴网)

新加坡一火锅店中吃出死老鼠后遭停业整顿

据新加坡《联合早报网》1月15日报道，莱佛士出现过死老鼠的火锅餐馆，日前在大扫除中再捕获两只老鼠。对于执行清洁工作有疏失的餐饮业者，环境局强调不会纵容姑息。

当局是针对1月9日滨海广场的火锅餐馆 Hotpot Culture 的梅菜里出现死老鼠一事如此回应。环境局将对这家餐馆采取行动。



环境局说，事发当日起已勒令该餐馆暂停营业以便当局进行调查。环境局人员在餐馆的储藏室地上及厨房天花板都发现已干的老鼠粪便。

调查人员也在靠近天花板的储藏室墙角，以及厨房内天花板上各找到一个缝隙，相信是老鼠进出厨房的出入口。

据报道，新加坡环境局已要求餐馆业者将这些老鼠可能出入的缝隙封起来，同时确保内务管理、食物储藏和垃圾管理妥当，并进行彻底的灭虫行动。在1月11日的灭鼠行动中，灭虫公司捕获两只活老鼠。据悉，两只被捕获的老鼠体积不大。

此外，当局也将对餐馆予以处分。在公共环境卫生（食物卫生）条例下，售卖不卫生食品的餐饮业执照持有者可面临2000元罚款，一旦被定罪，也将被记六分。



火锅店的林姓店主（50 多岁）受访时强调，餐馆经营六年来卫生记录一向良好，口碑甚佳。此次事件是菜肴的准备方式和员工疏忽所致，而非卫生水平低下。

餐馆已按照环境局指示全面检讨食品安全管理程序，并制定了几项新措施。此外，为挽回食客信心，店主也计划在 16 日开放餐馆让公众免费用餐。事发当天受影响的食客也可电邮该餐馆，附上收据扫描件，餐馆将予以全额退款。不过至截稿为止，环境局尚未正式批准该餐馆重新营业。

(转载于 食品伙伴网)

【动态公告】

关于废止《预包装饮料酒标签通则》等 13 项国家标准的公告（2014 年第 31 号）

国家质量监督检验检疫总局、国家标准化管理委员会废止《预包装饮料酒标签通则》等 13 项国家标准，现予以公布（见附件）。

国家质检总局 国家标准委

2014 年 12 月 29 日

序号	标准号	标准名称	废止日期	备注
1	GB/T 9830-1988	水果和蔬菜 冷藏后的催熟	2015-03-01	
2	GB 10344-2005	预包装饮料酒标签通则	2015-03-01	
3	GB/T 14156-2009	食品用香料分类与编码	2015-03-01	
4	GB/T 17240-1998	辣根贮藏技术	2015-03-01	



5	GB 18406.1-2001	农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求	2015-03-01	
6	GB 18406.2-2001	农产品安全质量 无公害水果安全要求	2015-03-01	
7	GB 18406.3-2001	农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求	2015-03-01	
8	GB 18406.4-2001	农产品安全质量 无公害水产品安全要求	2015-03-01	
9	GB/T 18407.1-2001	农产品安全质量 无公害蔬菜产地环境要求	2015-03-01	
10	GB/T 18407.2-2001	农产品安全质量 无公害水果产地环境要求	2015-03-01	
11	GB/T 18407.3-2001	农产品安全质量 无公害畜禽肉产地环境要 求	2015-03-01	
12	GB/T 18407.4-2001	农产品安全质量 无公害水产品产地环境要 求	2015-03-01	
13	GB/T 18407.5-2003	农产品安全质量 无公害乳与乳制品产地环 境要求	2015-03-01	

(转载于 食品伙伴网)

国家卫生计生委办公厅关于征求《食品安全国家标准 速冻食品生产卫生规范》等 4 项食品安全国家标准和 1 项标准修改单（征求意见稿）意见的函

工业和信息化部、农业部、商务部、质检总局、食品药品监管总局（国务院



食品安全办) 办公厅, 粮食局、标准委、认监委办公室, 各有关单位:

根据《食品安全法》及其实施条例的规定, 我委组织拟定了《食品安全国家标准 速冻食品生产卫生规范》等4项食品安全国家标准和1项标准修改单(征求意见稿), 现征求你单位意见并向社会公开征求意见(征求意见稿及编制说明可从国家卫生计生委网站 <http://www.nhfpc.gov.cn> 下载)。请于2015年3月15日前将意见反馈我委, 并登陆食品安全国家标准管理信息系统 (http://bz.cfsa.net.cn/cfsa_aiguo) 在线提交反馈意见。

附件: [1-5《速冻食品生产卫生规范》等4项食品安全国家标准和1项标准修改单\(征求意见稿\).zip](#)

[6.食品安全国家标准征求意见反馈表.doc](#)

4项食品安全国家标准包括:

- 1.食品安全国家标准 速冻食品生产卫生规范
- 2.食品安全国家标准 航空食品卫生规范
- 3.食品安全国家标准 食品用热加工调味料生产卫生规范
- 4.食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

国家卫生计生委办公厅

2015年1月12日

(转载于 食品伙伴网)

关于《食用淀粉及淀粉制品生产管理规范》(征求意见稿) 国家标准征求意见的通知

各有关单位:



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP

根据国家标准化管理委员会《关于下达 2010 年国家标准制修订计划的通知》（国标委综合【2010】87 号），国家标准《食用淀粉及其制品生产管理规范》由我会和江南大学负责组织相关单位起草。经广泛收集资料、多次征求意见和起草工作组会议讨论，形成标准征求意见稿。为保证标准的科学性，现公开征求意见，欢迎社会各界对标准内容提出修改建议和意见。

请于 2015 年 3 月 1 日前将意见反馈中国商业联合会行业发展部。

电话：010-68391387

传真：010-68391387

邮箱：zhenyuliu808@163.com

附件 1: [食用淀粉及淀粉制品生产管理规范（征求意见稿）](#)

附件 2: [征求意见汇总表](#)

中国商业联合会

2015 年 1 月 26 日

(转载于 食品伙伴网)

卫计委发布关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告 (2014 年第 20 号)

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新食品原料安全性审查管理办法》的规定，现批准番茄籽油、枇杷叶、阿拉伯半乳聚糖、湖北海棠（茶海棠）叶、竹叶黄酮、燕麦 β -葡聚糖、清酒乳杆菌、产丙酸丙酸杆菌为新食品



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP

原料；调整原卫生部 2008 年第 12 号公告批准低聚木糖的来源、食用量和生产工艺要求。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件： [番茄籽油等 9 种新食品原料.docx](#)

国家卫生计生委

2014 年 12 月 19 日

(转载于 卫计委)

中国绿色食品发展中心关于印发《绿色食品产品适用标准目录（2015 版）》的通知

地绿办（中心）、各绿色食品定点检测机构：

近期，中心根据国家食品安全管理的有关规定以及国家标准、绿色食品标准的变化，重新修订编制了《绿色食品产品适用标准目录》（2015 版）（以下简称“产品目录”），现印发给你们，请遵照执行。

新版“产品目录”进一步明确了绿色食品产品标准的涵盖产品范围，并根据有关规定和标准对具体适用产品做了增减调整。请各有关单位严格按照《关于绿色食品产品标准执行问题的有关规定》（中绿科〔2014〕153 号）对照“产品目录”开展有关绿色食品标志许可工作。

特此通知。



附件：[《绿色食品产品适用标准目录》（2015版）](#)

中国绿色食品发展中心

2015年1月14日

(转载于 食品伙伴网)

食品级别双氧水获合法身份可在食品加工过程使用

一提起双氧水，不少人马上会联想到那些用它漂白鸡爪子、猪脚的“黑心商家”。然而近日，曾非法的双氧水却一举“翻身解放”。原因是国家卫计委发布了新版的《食品添加剂使用标准》，并于今年5月24日正式实施，在新国标中，双氧水获得了合法身份，成为一种食品加工助剂。

2014年12月24日，国家卫计委发布了新版的《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)，这份新标准将在今年5月24日正式实施。据悉，现行的国家标准是2011年发布实施的版本，被使用了3年多。新国标中，对于食品添加剂的范围有所删减，对某些添加剂有更严格的要求，但也放宽了部分添加剂的适用范围，人们耳熟能详的双氧水就是其中之一。

新版国标中，过氧化氢也就是俗称的双氧水作为食品加工助剂进入了名单中，而且是可以在各类食品加工过程中使用，残留量不需要限定。这也就意味着鸡爪子、开心果等将来都可以使用食品级过氧化氢来漂白，消毒等都是合法的。有市民觉得美白一下食物没什么，不过也有市民觉得美白鸡爪子、猪脚、开心果等食物大





可不必。

大连工业大学食品学院教授农绍庄表示，双氧水除了有一定的漂白作用外，还兼具消毒、杀菌的功能，相比另一种具有杀菌漂白功能的物质亚硫酸盐，使用双氧水安全性更高，因为它很不稳定，在食品加工过程中容易分解成水和氧气，不会留下伤害。

不过食品加工助剂不同于食品添加剂，它只能用于食品的前置处理，不能直接添加到食品当中。此外，农教授还提醒，双氧水分为工业级别的双氧水和食品级别双氧水两种，工业级别的双氧水是不允许用在食品加工过程中的，因为其杂质相对较多，对人体有害。

(转载于 中国日报网)

《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB19298-2014)问答

一、制定情况

根据原卫生部《关于印发 2010 年食品安全国家标准清理整顿工作方案的 通知》（卫办监督发〔2010〕106 号），浙江省卫生监督所、中国饮料工业协会、国家饮用水产品质量监督检验中心、舟山市卫生监督所等承担《食品安全国家标准包装饮用水》起草组工作。起草组分析了国内外包装饮用水相关标准及安全指标要求，在《瓶（桶）装饮用水卫生标准》（GB 19298-2003）及《瓶（桶）装饮用纯净水卫生标准》（GB 17324-2003）的基础上，整合修订形成了《食品安全国家标准包装饮用水》（GB 19298-2014）。该标准由国家卫生计生委于 2014 年 12 月 24 日批准发布，自 2015 年 5 月 24 日起实施，标准中对包装饮用水的标签标识要求(4.1 和 4.2)自 2016 年 1 月 1 日起实施。

二、关于标准适用范围



本标准适用于直接饮用的包装饮用水，即：密封于符合食品安全标准和相关规定的包装容器中，可供直接饮用的水，不适用于饮用天然矿泉水。天然矿泉水将另行修订《食品安全国家标准饮用天然矿泉水》（GB 8537）。

三、关于原料要求



包装饮用水的原料有两种主要来源：一是公共供水系统，二是非公共供水系统的水源。非公共供水系统的水源又可分为地表水和地下水。

来自于公共供水系统的水源，应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的要求。

来自于非公共供水系统的水源，应分别符合 GB 5749 中对生活饮用水水源水质卫生的要求，即：采用地表水为水源时应符合《地表水环境质量标准》（GB 3838）的要求，采用地下水为水源时应符合《地下水质量标准》（GB/T 14848）要求。这些非公共供水系统的源水经处理后，其水质应达到 GB 5749 的要求，再进入生产包装饮用水的后续加工工序。由于非公共供水系统的源水经处理后，pH 值一般不会发生变化，食品加工用水可以参照《地表水环境质量标准》（GB 3838）或《地下水质量标准》（GB/T 14848）的 pH 值执行。

四、关于“添加食品添加剂用于调节口味”的标识规定

根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014），当添加使用硫酸镁、硫酸锌、氯化钙、氯化钾等食品添加剂用于调节口味时，需在产品名称的邻近位置标示“添加食品添加剂用于调节口味”等类似字样。对仅使用加工助剂（如氮气）的，按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718—2011）规定，可不标示加工助剂，也不需标识“添加食品添加剂用于调节口味”等类似字样。

五、关于包装饮用水的名称

包装饮用水的名称应当真实、科学，不得以水以外的一种或若干种成分来命名包装饮用水。包装饮用水的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品包装通则》（GB 7718）的规定，应清晰、醒目、持久，使消费者购买时易于辨认和识读。包装饮用水的产品名称不得标注“活化水”、“小分子团水”、“功能水”、“能量水”以及其他不科学的内容。

六、关于微生物指标

本标准保留了大肠菌群指标，新增了铜绿假单胞菌指标，不再保留菌落总数、霉菌和酵母计数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌及志贺氏菌指标。

菌落总数、霉菌、酵母属于卫生指示菌，一般情况下不会影响公众健康，而过度控制卫生指示菌和杀菌可能导致饮用水中溴酸盐含量升高，构成健康风险。目前，国际食品法典委员会（CAC）、国际食品微生物标准委员会（ICMSF）、国际瓶装水协会（IBWA）、美国、澳大利亚和欧盟等相关标准法规中，未对包装饮用水设立卫生指示菌指标。我委正在组织起草《食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范》，将通过生产加工过程控制，加强对卫生指示菌的监测和管理。因此，本标准不再保留上述指标。

依据饮用水检测结果和CAC、ICMSF及我国相关标准，本标准保留了大肠菌群指标，增加了条件致病菌——铜绿假单胞菌（又称绿脓杆菌）指标。由于国际上没有饮用水中金黄色葡萄球菌、沙门氏菌及志贺氏菌指标，且尚无充分科学依据，本标准不再保留。

七、关于标签标识的实施

本标准对包装饮用水的标签标识要求（4.1和4.2）自2016年1月1日起实施。2016年1月1日以后生产的包装饮用水的标签标识应当符合《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298-2014）要求，在此以前生产的包装饮用水可以继续销售至保质期为止。

八、关于桶装水的周转桶的标签



方圆标志认证集团
CHINA QUALITY MARK CERTIFICATION GROUP

自2016年1月1日起,桶装水周转桶的标签应符合本标准的规定。对于将不符合本标准规定的产品名称直接注塑凸印或漆印在桶身上的周转桶,对名称进行更正(如通过桶口套标的方式)后允许使用至2016年12月31日,并在产品保质期内销售。

(转载于 卫计委)

出口预警

欧盟食品和饲料类快速预警系统(RASFF)通报(2015年第1周)

<http://news.foodmate.net/2015/01/292450.html>

2015年1月加拿大CFIA强制检查清单内的中国水产品信息(1月19日更新)

<http://news.foodmate.net/2015/01/292719.html>

2015年1月输日食品违反日本食品卫生法情况(1月26日更新)

<http://news.foodmate.net/2015/01/293612.html>

2015年1月中国出口韩国食品违反情况(1月19日更新)

<http://news.foodmate.net/2015/01/292736.html>

【分享天地】

新版良好农业规范国家标准水产类变化及解读

水产养殖良好农业规范(GAP)系列标准包括《水产养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.13)、《水产池塘养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T

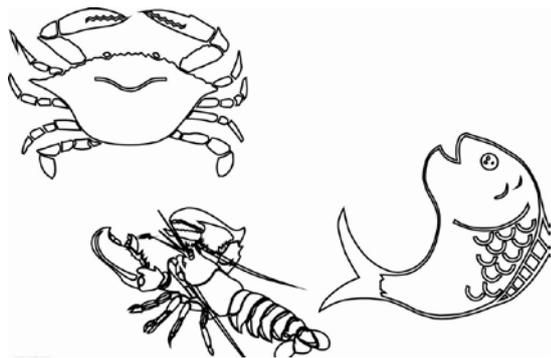


20014.14)、《水产工厂化养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.15)、《水产网箱养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.16)、《水产围拦养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T20014.17)、《水产滩涂/吊养/底播养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.18)。新版 GAP 标准对控制点内容及等级都作了一定幅度的修改,从而更加符合我国水产养殖的政策法规和实际养殖情况,并进一步与 Global gap 标准衔接。同时新的认证实施规则也将发布实施,水产养殖良好农业规范认证依据发生较大变化,减少了具体养殖品种模块,主要表现在以下方面。

一、适用性得到提高

1. 进一步适应我国水产养殖政策法规要求

新版《水产养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.13-2013)对法规的要求修改为“4.1.1.1 与食品安全、环境保护、员工福利和动物福利相关的所有养殖活动应符合国家和行政主管部门相关法律法规规定”,增加了环境保护、员工福利及动物福利等相关要求,进一步适应我国《食品安全法》《农产品质量安全法》等政策法规的新要求。



2. 进一步与 Global gap 标准衔接

新标准充分借鉴 Global gap 标准相关要求并作标准基准比较,确保新版 GAP 标准进一步与 Global gap 标准衔接,从而方便企业通过 China gap 认证打开通向世界贸易的窗口。

3. 认证依据更合理



从图 1 和图 2 可知,2013 版与 2008 版标准比较,认证依据发生了显著变化。2008 版标准认证时采用 4 个层次标准,而 2013 版则改为 3 个层次标准,减少了具体的养殖品种模块。水产养殖良好农业规范认证时采用农场基础标准 (GB/T 20014.2-2013 农场基础控制点与符合性规范)、种类基础标准 (如 GB/T 20014.13-2013 水产养殖基础控制点与符合性规范) 和养殖方式基础标准 (如《GB/T 20014.14-2013 水产池塘养殖基础控制点与符合性规范》)。而且原养殖品种模块标准本身很多条款与前面层次标准条款重复,经过修订,更加方便养殖企业实施,同时也便于认证人员有效把握标准控制点,提高认证有效性。

农场基础	作物基础	大田作物
		水果和蔬菜
		茶叶
		花卉和观赏植物
		菌菇
	畜禽基础	猪
		家禽
		牛羊 奶牛
	水产养殖基础	工厂化养殖基础
		网箱养殖基础
		围栏养殖基础
		河涂、吊桶、底播养殖基础
		池塘养殖基础
	蜜蜂	

图1 2013版良好农业规范认证标准使用示例

农场基础	作物基础	大田作物	
		水果和蔬菜	
		茶叶	
		
		生猪	
	畜禽基础	家禽	
		牛羊 奶牛	
	水产养殖基础	工厂化养殖基础	鲜蟹.....
		网箱养殖基础	大黄鱼.....
		围栏养殖基础	中华绒螯蟹.....
		滩涂/底播/吊养养殖基础	
		池塘养殖基础	罗非鱼
			鳊鱼
		

图2 2008版良好农业规范认证标准使用示例

例如,罗非鱼池塘养殖企业如需良好农业规范认证,按照 2008 版,则应选择农场基础、水产养殖基础、水产池塘养殖基础以及罗非鱼池塘养殖模块;而按照 2013 版,则只需选择农场基础、水产养殖基础、水产池塘养殖基础。

4. 尽量避免控制点重复

新版标准通过删减、合并等方式尽量避免控制点重复、前后不一等问题,进一步理顺了水产养殖良好农业规范认证标准层次结构。如《水产养殖基础控制点与符合性规范》删除了有关养殖场内部审核、操作记录存档等有关内容,因为《农场基础控制点与符合性规范》中对此已有详细要求。又如《水产池塘养殖基础控制点与符合性规范》删除了对养殖场的设备要求 (4.1.3.1),因为《水产养殖基础控制点与符合性规范》已对此做了要求。



二、更强调风险评估的作用

风险评估 (Risk Assessment) 是指, 在风险事件发生之前或之后 (但还没有结束), 该事件给人们的生活、生命、财产等各个方面造成的影响和损失的可能性进行量化评估的工作。

新版标准更加注重借助风险评估手段提高水产养殖安全管理水平, 进一步强调了风险评估在水产养殖过程中的作用, 要求生产者对水产养殖活动中潜在的食品安全、环境保护、员工健康安全福利、动物健康与福利等因素进行充分的识别、分析。以《水产养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.13-2013) 为例, 首先其在 4.1.2 体系中就首次明确要求“4.1.2.1.1 养殖场应对养殖过程中有关食品安全、养殖投入品安全、环境保护的关键环节进行风险评估”和“4.1.2.1.2 应制定书面程序, 对 4.1.2.1.1 中识别的风险进行控制”而且等级都为“1 级”。其次《水产养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.13-2013) 中明确提及风险的控制点达 10 个, 主要包括 4.1.2.1.1、4.1.2.1.2、4.2.1.5、4.2.3.4、4.2.4.8、4.4.1.1.5、4.6.1.1、4.6.2.3、4.6.3.2, 比 2008 版增加 3 个风险相关控制点而且等级均为“1 级”。

表1：新旧版本标准控制点个数比较

标准号	版本号	控制点等级			总计
		1级	2级	3级	
20014.13	2008	81	39	12	132
	2013	107	40	11	158
20014.14	2008	38	11	1	50
	2013	44	17	0	61
20014.15	2008	37	10	0	47
	2013	43	9	1	53
20014.16	2008	10	40	7	57
	2013	11	43	7	61
20014.17	2008	22	29	9	60
	2013	22	32	9	63
20014.18	2008	33	19	1	53
	2013	32	18	1	51
总计	2008	221	148	30	399
	2013	259	159	29	447

1. 控制点总数明显增加

从表 1 可知, 控制点总数明显增加, 2013 版为 447 个, 2008 版为 399 个, 增加 48 个, 增幅达 12.03%。而且主要是《水产养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.13-2013) 控制点增加 26 个, 《水产池塘养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.14-2013) 控制点增加 11 个。这些都提高了标准的可操作性与针对性。

2. 控制点级别提高

从表 1 亦可知, 新版标准 1 级控制点增加了 38 个, 二级控制点增加 9 个,



控制点总体级别提高。其中主要是《水产养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T20014.13-2013) 1级控制点增加26个,《水产池塘养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.14-2013) 1级控制点增加6个、二级控制点增加6个,《工厂化养殖基础控制点与符合性规范》(GB/T 20014.15-2013) 1级控制点增加6个。除了控制点总体级别提高外,新版标准不少控制点级别得以提升,由2级提升为1级。控制点级别的提高一方面反映了水产养殖管理水平的提高,另一方面也反映了对养殖过程控制及管理提出了更高的要求。这就要求不论生产者还是认证人员都需对这些控制点提高关注。

3.各标准主要具体变化情况

见表2。

表2 水产养殖良好农业规范标准2013版主要变化情况

标准号	主要变化
GB/T 20014.13	<ul style="list-style-type: none"> ---增加了部分引用性文件 (见2) ---增加了有关风险评估的内容 (见4.1.2.1.1) ---删除了GB/T 20014.13-2008中的4.1.2.3和4.1.2.4 ---增加了对养殖用水的要求 (见4.2.1.3) ---强调了防止养殖品种外逃到周围水域的要求 (见4.2.4.10) ---对“苗种”内容进行了较大幅度的修改,提出了更严格的要求 (见4.4.1) ---对化学品强调了全程记录的要求 (见4.4.2.3.7) ---对渔用药物的存放与使用提出了更严格的要求 (见4.4.3.2和4.4.3.3) ---“养殖计划”整合了原“苗种放养”和“转移管理”等章节
GB/T 20014.14	<ul style="list-style-type: none"> ---删除了对养殖场的设备要求 (2008年版的4.1.3) ---增加了对池塘消毒后纳水培养饵料生物的要求 (见4.2.1.2.3) ---删除了“苗种培育” (2008年版的4.2.2) 的内容 ---在长周期养殖过程中增加了对重金属检测的要求 (见4.2.3.2) ---对池塘养殖的病害防治提出了更详细、明确的要求 (见4.2.5) ---增加了越冬管理 (见4.2.6) 和包装与运输 (见4.2.8) 的内容要求 ---删除了本部分的附录A、附录B、附录C和附录D
GB/T 20014.15	<ul style="list-style-type: none"> ---增加了“法规和体系”章条 (见4.1) ---对养殖场选址提出了更加明确的要求 (见4.2.1) ---对养殖场车间提出了更高的要求 (见4.2.2.1) ---对“苗种放养”进行了重新要求 (见4.4.1) ---删除了GB/T 20014.15-2008中的4.4.3.1条款 ---对收获的水产品提出了质量要求 (见4.4.6.1)



GB/T 20014.16	<ul style="list-style-type: none"> ---整个内容考虑到了海水网箱养殖和淡水网箱养殖两种网箱养殖方式 ---养殖场选址的要求增加了对网箱放置要求的项目（见4.2.1.5） ---每个网箱区面积、每个网箱区之间的间隔距离和每个网箱面积、各网箱之间的宽度没有作具体规定，以符合相关法律、法规、标准和文件为准（见4.2.2.3） ---对池塘网箱养殖的船舶、潜水设备使用增加了“不适用”的规定（见4.2.4.2、4.2.4.4和4.4.2.4） ---增加了对配合饲料的质量要求（见4.3.1.3） ---增加了网箱的更换及养殖动物分箱的相关内容（见4.4.2相关内容） ---增加了越冬管理的一些要求（见4.4.3）
GB/T 20014.17	<ul style="list-style-type: none"> ---增加5个新条款：4.2.1.10、4.2.4.1.9、4.4.1.5 ---调整了4个条款：4.2.1.1、4.2.4.1.5、4.3.2.1、4.4.2.1
GB/T 20014.18	<ul style="list-style-type: none"> ---删除了4.1.1 ---设施布局增加了“不适用”的规定（见4.2.2.2、4.2.2.3、4.2.2.4、4.2.2.5和4.2.2.6） ---苗种放养增加了“不适用”的规定（见4.3.1.3和4.3.1.4）

四、结束语

总之，新版水产养殖良好农业规范标准无论从内容还是结构都有较明显的改变，其更加适应我国相关法规政策新要求及与 Global gap 标准衔接更好。通过新版标准的实施，能够更加有效地从生产源头加强水产品和食品质量安全控制，全面提高水产养殖综合生产能力。

(吴小伦，赖子平 珠海出入境检验检疫局)

基于 HACCP 蛋鸡无公害生产技术

“HACCP”即危害分析与关键控制点，是应用食品加工、微生物学、化学和物理学、质量控制和危害评估等原理和方法，对原料、加工、包装、贮藏、销售和消费过程中实际存在或潜在的危害进行分析和评估，确立影响产品安全的关键控制点，制定与关键控制点对应的预防和控制措施，以确保产品质量和安全。无公害蛋鸡生产是指在蛋鸡饲养、管理和产品加工、销售过程中，应采取一定的措施来保障蛋鸡及其产品不带有对人类健康有害的药物、毒物残留，同时，



还应当对人类生存环境不产生不良影响。鉴于无公害蛋鸡生产涉及环境、引种、兽药、防疫、饲料、卫生消毒、管理等诸多环节,本文结合 HACCP 原理认真分析确定无公害蛋鸡生产的关键技术,供无公害蛋鸡的管理者、生产者、经营者参考,确保蛋鸡及其产品安全。基于 HACCP 的



蛋鸡无公害生产,一方面要求所生产出的鸡蛋产品在产品质量等方面符合一定的质量标准,并经无公害认证合格,允许使用无公害农产品标志;另一方面要求在产地环境、生产过程等方面符合相关要求,未对周边环境造成畜产公害,不能影响蛋鸡的正常生产和居民生产生活的正常进行,实现经济发展与生态环境的协调可持续发展。

1 产地环境关键技术

1.1 科学场址选择

应选择地势较高、避风向阳,干燥、通风良好、地下水位低、易于组织防疫的地点。远离村镇和居民点及公路干线(3km 以上),且位于居民区及公共建筑群常年主导风向的下风向处。周围 10km 内无大中型化工厂、矿厂,距其它养殖场、屠宰场、畜产品加工厂、垃圾处理场、污水处理池等 5km 以上。交通便利,有专用车道直通到场。无工业“三废”及农业、城镇生活、医疗废弃物污染。

1.2 合理规划布局

场区外以围墙或防疫沟与外界隔离,场区周围和鸡舍周围要设绿化隔离带,鸡舍外道路两旁也可种植花草树木。场内生活区、生产管理区、生产区、隔离区严格分开或设有隔断,各功能区的间距不少于 50m,并按照全年主风方向或地势走向(由高到低)排列。场区内的排水系统应实行雨水和污水收集输送系统分离,在场区内外设置的污水收集输送系统,不能采取明沟布设。场区布局符合消防安全要求,建筑构件、建筑材料的防火性能符合国家标准,并按照习惯要求配置消



防设施、器材，设置消防安全标志。生产区内，按工厂化养殖工艺流程设置，分育雏舍、育成舍、产蛋舍、贮蛋室、贮料室等，相邻两栋舍纵墙间距一般为10m以上。

1.3 严格消毒灭菌

场区大门位于场区主干道与场外道路连接处，并设有消毒池。场区内路面全部硬化，净道和污道宽度不低于2m，且要严格分开，无交叉或重合。人员、蛋鸡和物资运转应采取单一流向。净道主要用于蛋鸡及产品周转、饲养员行走和运料等；污道主要用于粪便等废弃物出场。管理区内设置办公室、值班室、消毒池、消毒室。小区大门口应设置6m~8m长、0.3m深的消毒池，消毒室应安装喷雾设施和紫外线灯。生产区应与管理区严格隔离，在生产区入口处设人员更衣沐浴、消毒室。

1.4 规范废弃物处理

废弃物处理区应有粪便、污水和病死禽等废弃物无害化处理设施，粪便污水处理设施和病死鸡焚烧炉应设在养殖场的生产区、生活管理区的常年主导风向的下风向或侧风向处，废弃物处理后应符合GB18596《畜禽养殖业污染物排放标准》。

1.5 保证配套设施

场址区域内无噪音或噪音较小，生态环境良好，地势高燥、平坦，背风向阳，光照充足，通风条件良好。给水条件良好，电力充足、可靠。土壤以砂壤和壤土为宜，以利于排水、隔热。

鸡舍坐北朝南，全封闭，纵向通风，配有湿帘降温系统和防鸟、防虫、防鼠等设施。

2 雏禽引进关键技术

2.1 全进全出

引进雏禽时，应坚持“全进全出”的原则。同一栋禽舍饲养的所有蛋禽应来



源于同一个种禽场相同批次的雏禽。

2.2 来源可靠

可根据饲养方式和生产方向、蛋鸡生产性能及蛋品品质，并结合市场价格来确定适宜的养殖品种。要做到不从疫区引鸡，必须具有“种畜禽生产经营许可证”和“动物防疫合格证”的种鸡场购买鸡种。同时，按照 GB16567《种畜禽调运检疫技术规范》的规定进行检疫，检疫合格后方可购进。

2.3 检疫合格

购买前，应向当地动物防疫监督机构申报办理产地检疫，经检疫合格的索取发票、动物检疫合格证，并签订质量和服务合同，凭“产地检疫证”运输；不合格的，及时采取相应的处理措施，严防疫情传出和患病动物进入流通环节。

2.4 运输安全

运输车辆 在装运前必须进行清扫、洗刷和消毒，并取得当地动物检疫部门发放《动物及动物产品运载工具消毒证明》后方可装鸡起运；运输车辆在使用后也要进行彻底消毒。运输途中，不准在疫区、城镇和集市停留、饮水和饲喂。雏鸡运抵养鸡场后，应放入经过消毒的鸡舍。严禁从疫区及高风险疫病的国家和地区引进。运输到场后隔离观察 2 周，确认无异常情况后方可转入正常饲养。

3 饲养管理关键技术

3.1 饲养方式合理

根据不同品种和不同生理阶段可采用地面平养、网上平养、笼养等饲养方式。按照 NY5040《无公害食品蛋鸡饲养管理准则》的要求，对蛋鸡进行科学的饲养与管理。采取全场全进全出的饲养管理模式。场内禁止饲养其他禽类或观赏鸟等动物，以防止疫病的交叉感染。

3.2 饲养制度科学

依据其品种、生理阶段和饲养方式，供给全价饲料，科学配置饲养密度、禽



舍温度、湿度及光照。关注蛋鸡健康福利，保障蛋鸡生产性能和鸡蛋产品品质。根据蛋鸡不同日龄与生理阶段的营养需求，给予其适合的日粮，保证营养均衡。合理控制饲养密度，并做到合理通风。冬季注意防寒保暖，夏季注意防暑降温。

3.3 饲养管理严格

采取机械通风等措施，保持舍内空气良好，使禽舍空气质量符合 NY/T388《畜禽场环境质量标准》；搞好舍内外的环境卫生工作，每日及时清除粪便。减免蛋鸡受到各种应激因素的影响。饲养管理人员每天例行查看卫生、通风、消毒、鸡群动态、产蛋等情况，发现问题，及时处理。禽群饮用水水质应符合 NY5027《无公害食品畜禽饮用水水质》要求，保持饮水清洁、卫生；不喂发霉、变质和污染的饲料；经常清洗消毒饮水设施、料槽和饲喂工具。

4 饲料使用关键技术

饲料是蛋鸡生产的物质基础。饲料的质量和卫生状况直接关系到养殖的生产效率、鸡蛋产品的卫生安全和环保等问题，更与广大消费者的身体健康休戚相关。因此，饲料的使用应严格遵守 NY5042《无公害食品蛋鸡饲养饲料使用准则》和《饲料和饲料添加剂管理条例》的规定。

4.1 来源可靠

使用的配合饲料、浓缩料来源于具有《饲料生产企业审查合格证》企业生产的产品，预混合饲料和饲料添加剂应具有省级饲料管理部门颁发的产品批准文号。

4.2 配合合理

使用的饲料和饲料添加剂要符合 GB13078《饲料卫生标准》的要求；禁止在饲料中添加“苏丹红”等违禁药品及化合物；不在饲料中使用制药工业副产品；使用的饲料应以玉米、豆饼粕为主要原料，使用杂饼粕时用量不宜过大。

4.3 便于追溯

蛋鸡场应与饲料生产企业签订质量保证协议，便于质量追溯。



5 饲料添加剂及兽药使用关键技术

5.1 规范使用饲料添加剂

严格遵守 NY5042《无公害食品蛋鸡饲养饲料使用准则》和《饲料和饲料添加剂管理条例》的规定，无氧化、虫害鼠害、结块霉变及异味、异臭等，有害物质及微生物允许量符合 GB13078《饲料卫生标准》。注意使用限量等规定，做到科学使用。尽量使用绿色饲料添加剂，如微生态制剂、低聚糖、糖萜素、中草药制剂、酸化剂和防霉剂等。

5.2 规范使用兽药



坚持预防为主，尽量减少化学药物和抗生素的使用；所用兽药应有产品批准文号，其质量符合《兽药典》或农业部有关兽药质量标准；严格遵守 NY5040《无公害食品蛋鸡饲养兽药使用准则》和农业部颁布的《食品动物禁用的兽药及其化合物清单》、《兽药国家标准和部分品种的停药期规定》等规定，规范鸡群用药。

严禁使用无批准文号的兽药或饲料添加剂，严禁超范围、超剂量使用药物饲料添加剂，严禁使用抗生素滤渣或砷制剂、铬制剂、蛋黄增色剂、铜制剂、活菌制剂、免疫因子等物质等作饲料添加剂。不得使用《食品动物禁用的兽药及其化合物清单》中所列药物。

6 鸡蛋收集关键技术

舍内鸡蛋的收集、消毒、装箱以及运输的每个环节，都严格执行相关规定，确保鸡蛋的质量安全。

①鸡蛋可用一次性纸蛋盘或塑料蛋盘包装，盛放鸡蛋的纸箱等用具和运输鸡蛋的车辆应在使用前经过消毒，集蛋人员在集蛋前应洗手消毒。



②集蛋时注意软壳蛋、砂壳蛋、薄壳蛋、裂纹蛋、异蛋、双黄蛋等畸形蛋以及破损蛋的收集、存放等处理工作，将破蛋、砂皮蛋、软蛋单独存放，不应作为鲜蛋销售。

③收集的禽蛋应立即消毒，消毒后送蛋库保存、销售。从禽蛋产出到蛋库保存不应超过 2h。

7 禽蛋销售关键技术

①销售的鲜蛋质量应符合 NY5039 《无公害食品鲜鸡蛋》的要求。

②用药治疗期间和休药期内所产禽蛋不得供人食用。

③运输鲜禽蛋的车辆应使用封闭货车或集装箱，不得让禽蛋直接暴露在空气中运输；运输前应对车辆彻底清洗和消毒。

8 疫病控制关键技术

①结合本地疫病流行情况和生产实际，制定科学免疫程序，抓好鸡群免疫；严格鸡场环境、鸡舍和出入车辆、人员的消毒，控制病原的传入和传出；制定疫病监测计划，定期或不定期对禽流感、新城疫等进行疫情监测；防止飞鸟进入鸡舍，定期灭鼠、灭蚊、灭蝇；鸡场禁止饲养其它家畜禽。

②鸡场发生疫病或怀疑发生疫病时，应依据《中华人民共和国动物防疫法》采取措施。应请兽医技术人员及时进行诊断，并尽快向本地兽医行政管理部门报告疫情；发现疫情应及时立即向当地县(区)以上动物防疫监督机构报告，及时隔离、诊断和治疗或扑杀；确诊发生高致病性禽流感时，鸡场应配合当地兽医行政管理部门，对鸡群实施严格的隔离、扑杀措施；发生鸡新城疫、禽结核病疫病时，应对鸡群实施清群措施；全场进行彻底的清洗消毒，病死和淘汰鸡的尸体按 GB16548 《畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程》要求进行无害化处理，消毒按 GB/T16569 《畜禽产品消毒规范》进行。

9 人员要求关键技术

①合理配置场区内的畜牧兽医技术及生产管理人员，并定期对生产技术人员



进行无公害食品生产管理知识等继续培训教育，切实保证和提高员工业务素质。蛋鸡场应有与生产规模相适应且具有专业资格证书的畜牧兽医技术人员；生产人员应经培训合格且取得《健康证》后方可上岗工作；本场兽医不得对外诊疗动物疾病。

②外来人员进入生产区均要换客用工作服、鞋，由消毒间出入。工作人员进入生产区应更换工作服和工作鞋，禁止将工作服穿出场外；外来参观人员入场区参观应更换工作服和工作鞋，遵守场内卫生防疫制度，并按指定的路线行走。

10 养殖档案关键技术

①建立养殖档案，认真做好引种、疫病监测和诊断、疫、饲料采购和使用、兽药采购和使用、消毒、污物的无害处理情况、销售等日常生产记录。

②每项生产记录要准确、完整，具有可追溯性。

③养殖档案应至少保存少保存2年以上。



11 蛋鸡淘汰关键技术

淘汰蛋鸡在出售前6h停喂饲料，并向当地动物防疫监督机构申报办理产地检疫，经检疫合格的凭“产地检疫证”上市交易；不合格的，及时对其进行无害化处理，严防疫病传出和患病鸡只进入流通、消费环节。运输车辆和相关用具在运输前后应彻底消毒。上市交易运输时，应有“动物检疫证明”和“运载工具消毒证明”。

(甘肃省动物疫病预防控制中心, 李勇生; 甘肃畜牧工程职业技术学院, 李勇生, 刘根新)



年末饭局：八种食物助你护肠排毒

海带：肠蠕动“加速器”



海带，别名昆布、江白菜，褐藻的一种，生长在海底的岩石上，形状像带子。海带含有多种有机物和碘、钾、钙、铁等元素，还含蛋白质、脂肪酸、糖类、多种维生素和尼克酸等，可防治地方性甲状腺肿，显著降低胆固醇。常食海带能增加碘的摄入、大量增加钙的吸收，

有人认为这是具防癌作用的因素之一。对高血压、动脉硬化及脂肪过多症有一定的预防和辅助治疗作用。

在排毒方面，海带是肠蠕动的“加速器”。海带呈碱性，可促进血液中的甘油三酯代谢，有助润肠通便。而且热量低，膳食纤维丰富，能加速肠道运动。

海带的最佳吃法是清蒸，这样不会破坏海带中的矿物质，还可有效增加肠蠕动。

猪血：肠解毒“消化酶”

猪血富含维生素 B2、维生素 C、蛋白质、铁、磷、钙、尼克酸等营养成分。猪血中的血浆蛋白被人体内的胃酸分解后，产生一种解毒、清肠分解物，能够与侵入人体内的粉尘、有害金属微粒发生化合反应，易于毒素排出体外。长期接触有毒有害粉尘的人，特别是每日驾驶车辆的司机，应多吃猪血。另外，猪血富含铁，对贫血而面色苍白者有改善作用，是排毒养颜的理想食物。

猪血是肠解毒的“消化酶”。喝猪血白米粥，能有效帮助肠道解毒，预防结肠癌。



糙米：肠疏通“管道工”

糙米是稻米经过加工后所产的一种米，日本人则称糙米为玄米。去壳后仍保留些许外层组织，如皮层、糊粉层和胚芽。上述的外层组织内含丰富的营养，比起白米更富有许多维他命、矿物质与膳食纤维，所以糙米向来被视为是一种健康食品。

糙米还是肠疏通“管道工”。糙米中含有丰富的B族维生素和维生素E，能促进血液循环，源源不断地为肠道输送能量，可促进肠道有益菌增殖，预防便秘和肠癌。

将糙米与排骨、海米一同放在锅内，加入适量清水同煮成粥，撒上盐和胡椒粉即可。

蜂蜜：肠道的“养颜液”

肠道的“养颜液”。蜂蜜可以让肠道“和颜悦色”，因为它含的氨基酸、维生素，可促进身体良性循环。蜂蜜中的镁、磷、钙等营养元素能调节神经系统，也可以为肠道提供良好的休息环境。

取一勺蜂蜜泡水饮用能达到润肠、美容的功效。



酸奶：肠动力“添加剂”

酸奶是一种半流体的发酵乳制品，因其含有乳酸成分而带有柔和酸味，它可帮助人体更好地消化吸收奶中的营养成分。目前市面上各种酸奶制品品种繁多，有凝固型的、搅拌型的，还有加入不同的果汁、酸甜可口、适应各种人不同口味的果汁型酸奶。不管是何种酸奶，其共同的特点都是含有乳酸菌。乳酸菌可以维护肠道菌群生态平衡，形成生物屏障，抑制有害菌对肠道的入侵。乳酸菌还会产生大量的短链脂肪酸促进肠道蠕动，从而防止便秘。酸奶中所含的多种酶，还可以促进消化吸收。

两餐之间喝杯酸奶，可使肠内菌群平衡，促进肠道消化分解。

花生：肠强健“催化剂”

花生的营养价值比粮食高，可以与鸡蛋、牛奶、肉类等一些动物性食物媲美。它含有大量的蛋白质和脂肪，特别是不饱和脂肪酸含量很高。

花生可以强健肠道，这是因为花生入脾经，有养胃醒脾、滑肠润燥的作用。花生中独有的植酸、植物固醇等特殊物质，会增加肠道的韧性。

每日吃5—6粒花生，就能强健肠道。用水煮花生，营养不会被破坏，也容易吸收。

黑木耳：肠清洁“钟点工”



黑木耳是著名的山珍，可食、可药、可补，中国老百姓餐桌上久食不厌，有“素中之荤”之美誉，世界上称之为“中餐中的黑色瑰宝”。黑木耳所含的植物胶质，可在短时间内吸附残留于肠道的“毒素”，并将其排出体外，起到“洗涤”肠道的作用。

黑木耳凉拌吃最营养，只需依照个人口味加入调料搅拌均匀即可。

魔芋豆腐：肠轻盈“能量元”

魔芋具有多种食疗功效，具有很高的食用价值，既可单独烹食，亦可佐其它菜肴共食，味道清爽可口。魔芋豆腐中含有束水凝胶纤维，可大大促进肠道的蠕动，减轻肠道压力。另外，其中的膳食纤维，可在肠壁上形成保护膜，缩短食物的停留时间，清除肠壁的废物。

将魔芋豆腐切片，在盐水中煮2分钟后捞出，加入鸡汤中，小火慢炖，其中的营养元素会全部释放出来，喝汤容易被人体吸收。